

MITTAGSKARTE

Am Mittag servieren wir Ihnen zu jedem Gericht einen Salat oder Suppe und einen süssen Gruss aus der Küche.

UNSERE EMPFEHLUNGEN DER WOCHE

FLAMMKUCHEN CHF 16.00
Flammkuchen mit Dillsauerrahm, Kirschtomaten und norwegischer Räucherlachs

PASTA CHF 18.50
Spaghetti Carbonara zu gehobeltem Parmesan und gebratenen Speckstreifen

VEGETARISCH CHF 18.50
Kartoffel Gemüsepfanne mit Tomatenpesto verfeinert

LOW CARB CHF 19.50
Elsässer Wurstsalat mit Lyoner und Emmentaler auf bunt garniertem Blattsalat

UNSER WOCHENHIT CHF 21.50
Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Poulet geschnezelte, frischem Gemüse und Curryrahmsauce

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS CHF 24.50
Piccata Milanese vom Kalb an tomatisierten Spaghetti und gebratenen Zucchini scheiben

FISCH CHF 19.50
Gebratenes Lachsfilet mit Sauce Hollandaise überbacken mit Basmatireis und frischem Brokkoli

UNSERE KLASSIKER

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüse CHF 19.50

Cordon Bleu gefüllt mit Hinterschinken und Greyerzer mit Pommes Frites und Gemüse (20 Minuten Zubereitungszeit) CHF 22.50

Gemischter Salatteller mit Ei CHF 15.50

weitere Gerichte zum Mittag können Sie auch aus unserer À la Carte auswählen

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

SOMMERKARTE

VORSPEISE

Hausgemachte Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe) 9.50

ALS VORSPEISE ODER HAUPTGANG ERHÄLTlich

| | Vorspeise | Hauptgang |
|--|-----------|-----------|
| Erfrischender Rucola-Salat verfeinert mit Himbeerdressing dazu Kirschtomaten, Apfelschnitz und Sprinz gehobelt | 14.50 | 19.50 |
| Sommerlich gemischter Salatteller bunt garniert | 14.50 | 19.50 |
| Vitello tonnato von der Kalbsschulter an kleinem bunten Blattsalat | 17.50 | 26.50 |
| Mariniertes Rindstatar (8Og / 16Og) mit pochierem Ei auf kleinem Blattsalatbouquet | 18.50 | 25.50 |
| Antipasti-Platte klassisch mit Rohschinken, Parmesan und Gemüse | 17.50 | 25.50 |
| Gnocchi-Pfanne mit zarten Entenbruststreifen an feiner Orangen-Rotweinsauce | | 29.50 |
| Tagliatelle mit Lachsstreifen an Rahmsauce mit Blattspinat und Tomaten verfeinert | | 24.50 |

FITNESSTELLER (MIT FLEISCH / BEILAGE NACH WAHL)

Erfrischender Rucola-Salat verfeinert mit Himbeerdressing dazu Kirschtomaten, Apfelschnitz und Sprinz gehobelt

Sommerlich bunt gemischter Salatteller mit Ei

ZUR AUSWAHL:

| | |
|------------------------|-------|
| Paniertes Schnitzel | 22.50 |
| Rinds-Entrecôte (22Og) | 41.50 |
| Marinierte Pouletbrust | 26.50 |
| Geräucherter Lachs | 24.50 |
| Gebrautes Gemüse | 23.50 |
| Gebraute Entenbrust | 29.50 |

Dressing zur Wahl: Französisch, Italienisch und Himbeerdressing

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

À LA CARTE

VORSPEISEN

| | | |
|--|-----|-------|
| Blattsalat | CHF | 7.50 |
| Gemischter Salat | CHF | 9.00 |
| Black Tiger Crevetten an Chili-Limettenmarinade mit kleinem Salatbouquet | CHF | 15.50 |


VEGETARISCH

| | | |
|---|-----|-------|
| Hofmattburger vegetarisch mit Gemüsepatty und hausgemachter Honig-Senf Sauce dazu Süsskartoffel Pommes Frites | CHF | 26.50 |
| Handgemachte Tagliatelle an Morchel-Cognac Rahmsauce | CHF | 24.50 |
| Safran Risotto verfeinert mit Kirschtomaten | CHF | 24.00 |
| Handgemachte Tagliatelle mit saisonalem Pesto | CHF | 22.00 |

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

FLEISCH



| | |
|---|-----------|
| 220g Rindsentrecôte an bunter Pfeffersauce mit Spinat | CHF 42.50 |
| Hausgemachter Rindsburger mit Berner Bergkäse an hausgemachter Honig-Senfauce | CHF 28.50 |
| Hofmatt-Cordon bleu vom Schweinskotelett gefüllt mit Rohschinken und leckerem Berner Bergkäse in Kürbis-Sesampanade mit Gemüsebeilage | CHF 34.50 |
| Wiener Kalbsschnitzel mit saisonalem Gemüse | CHF 38.00 |
| 180g Kalbssteak an Morchel-Cognac Rahmsauce mit frischem Gemüse | CHF 41.50 |
| Pouletbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta an feiner Rahmsauce mit kleinen Grilltomaten | CHF 26.50 |
| Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse dazu saisonales Gemüse | CHF 41.50 |

FISCH

| | |
|--|-----------|
| Seeteufelmedaillons in Zitronen-Petersilienöl gebraten auf Lauchgemüse | CHF 28.50 |
| Lachstranche aus dem Ofen an Senf-Dillbutter mit Ofengemüse | CHF 24.50 |
| Handgemachte Tagliatelle mit gebratenen Garnelen an saisonalem Pesto | CHF 31.50 |

ZU ALLEN GERICHTEN HABEN SIE DIE WAHL:

Risotto
Handgemachte Tagliatelle
Ofenkartoffeln
Süsskartoffel Pommes Frites
Pommes Frites

HOFMATT

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

KALTE SPEISEN

| | | |
|--|-----|-------|
| Sandwiches mit wahlweise: Schinken, Salami, Käse | CHF | 6.50 |
| Wurstsalat einfach | CHF | 15.50 |
| Wurstsalat garniert | CHF | 17.50 |
| Wurst-Käsesalat einfach | CHF | 16.50 |
| Wurst-Käsesalat garniert | CHF | 18.50 |
| Hofmatt-Brättli mit Rohschinken, Salami, Schinken, Speck, Greyzer und Ei | CHF | 21.50 |

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

| | | |
|---|-----|-------|
| Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites (Donald Duck Teller) | CHF | 12.50 |
| Kleines Schnitzel mit Pommes Frites (Pluto Teller) | CHF | 12.00 |

WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCH VON DER JENZER METZGEREI



100% Jenzer-Natura-Qualität ist unser Leitsatz! Wir verkaufen ausschliesslich Fleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung und legen grössten Wert auf möglichst kurze Transportwege.

FLEISCHDEKLARATION

Poulet – Schweiz · Schwein – Schweiz · Kalb – Schweiz · Rind – Schweiz